**MÚKA A JEJ VLASTNOSTI**

**Druhy a typy múky**



Druhy múky

**1. Podľa obilniny:**

* **Pšeničná múka** sa vyrába v niekoľkých druhoch líšiacich sa hrubosťou a obsahom lepku. Rozdeľuje sa na: hladkú špeciál, hladkú, polohrubú, (konzumná, výberová), hrubú, cestársku.



* **Ražná múka** obsahuje len malé množstvo lepku. Preto pre jednoduché strávenie sa musí do chleba použiť chlebový kvások a určitý podiel pšeničnej múky pre nakysnutie. Rozdeľuje sa na: tmavú, chlebovú, výražkovú.
* **Celozrnná múka** obsahuje všetko pôvodné jadro vrátane otrúb teda vrátane tuhého vonkajšieho obalu (celozrnná = z celého zrna). Má oveľa vyšší obsah vlákniny, niektorých vitamínov (B, D a E), enzýmov, minerálnych látok. Otruby v celozrnnej múke zabraňujú uvoľňovaniu gluténu, takže bochníky z celozrnnej múky bývajú menšie a hutnejšie než z múky bielej.



* **Hnedá múka** obsahuje okolo 85% pšeničných jadier. Väčšina otrúb pšeničných jadier bola odstránená. Bochníky pripravené z tejto múky bývajú menšie než z bielej múky vďaka nižšiemu obsahu gluténu, zato bývajú chutnejšie a zrnitejšie. Pokiaľ kupujete tento druh múky, potom pre domáce pekárne je dosiahnutých o niečo lepších výsledkov u pevných, jemne mletých druhov.
* **Kukuričná múka** neobsahuje lepok, je vhodná pre celiatikov
* **Ryžová múka** sa používa na flameri a mliečne kaše.
* **Sójová múka –** dodáva pečivu peknú farbu. Neobsahuje lepok, preto pri jej

použití musíme primiešať aj pšeničnú múku a tuk.

**2. Podľa mletia:**

* **vysokovymleté** - tmavšie, majú horšiu pečivosť no vyššiu biologickú hodnotu
* **nízkovymleté -** bielu farbu, vysokú pečivosť no nižšiu biologickú hodnotu
* **celozrné**

**3. Podľa veľkosti zrna:**

* **Hrubú** - je pevná, používa sa najmä na ľahšie a kyprejšie cestá, ktoré sa pri

varení nerozvárajú

* **Polohrubú** - na prípravu cestovín, kysnuté cestá a koláčov rôzneho druhu
* **Hladkú** - používa sa na výrobu liatych ciest, krehkých listových ciest
* **Celozrnnú** - vzniká pomletím celého zrna, má vysokú biologickú hodnotu,

vysoký obsah vlákniny, preto je ideálna pri redukčných diétach a chráni srdce.

**Každá múka má svoje typové číslo - T650 - udáva 1000 násobok obsahu popola v múke (v múke je 0,65 popola - minerálnych látok).V - výťažnosť múky, udáva percentách a určuje koľko múky sa vymelie zo 100 kg zrna.**



